



📶 *Network:* Il Salumaio_Guest *Password:* ilsalumaio1957

Caffetteria

<i>Caffè espresso</i>	€ 3,00
<i>Caffè americano</i>	€ 3,00
<i>Caffè decaffeinato</i>	€ 3,50
<i>Caffè d'orzo</i> ^(3,6,7,8)	€ 3,00
<i>Caffè ginseng</i> ^(3,6,8)	€ 3,00
<i>Caffè marocchino</i> ⁽⁷⁾	€ 3,50
<i>Caffè shakerato</i>	€ 6,00
<i>Caffè corretto</i>	€ 4,00
<i>Cappuccino</i> ⁽⁷⁾	€ 4,00
<i>Cappuccino decaffeinato</i> ⁽⁷⁾	€ 4,50
<i>Cappuccino con latte di soia</i> ⁽⁶⁾	€ 4,50
<i>Latte caldo</i> ⁽⁷⁾	€ 4,00
<i>Latte caldo di soia</i> ⁽⁶⁾	€ 4,50
<i>Latte macchiato</i> ⁽⁷⁾	€ 4,50
<i>Latte macchiato decaffeinato</i> ⁽⁷⁾	€ 5,00
<i>Gioccolata</i>	€ 6,00
<i>Tè - Camomilla - Infusi</i>	€ 4,00
<i>Spremute di agrumi freschi</i>	€ 8,00

Bibite

<i>Acqua minerale 50 cl.</i>	€ 4,00
<i>Succhi di frutta</i>	€ 6,00
<i>Bibite</i>	€ 6,00
<i>Sciroppi</i>	€ 5,00
<i>Tè freddi</i>	€ 6,00

Birre

<i>Menabrea 33 cl.</i>	€ 8,00
<i>Peroni Nastro Azzurro 33 cl.</i>	€ 8,00

Aperitivi

<i>Analcolici (Aperol soda - Grodino - San Bitter)</i>	€ 7,00
<i>Succo di pomodoro condito</i>	€ 7,00
<i>Aperol</i>	€ 8,00
<i>Bitter Campari</i>	€ 8,00
<i>Campari Soda</i>	€ 7,00
<i>Martini (bianco - rosso - dry)</i>	€ 8,00

Amari

Al bicchiere

<i>Amaretto di Saronno</i>	€ 7,00
<i>Averna</i>	€ 7,00
<i>Braulio</i>	€ 7,00
<i>Cynar</i>	€ 7,00
<i>Fernet Branca</i>	€ 7,00
<i>Fernet Branca Menta</i>	€ 7,00
<i>Jagermeister</i>	€ 7,00
<i>Montenegro</i>	€ 7,00
<i>Ramazzotti</i>	€ 7,00
<i>Unicum</i>	€ 7,00

Cocktails

<i>Americano (bitter campari, vermouth rosso)</i>	€ 16,00
<i>Bloody Mary (vodka, succo di pomodoro condito)</i>	€ 16,00
<i>Caipirinha (cachaca, lime, zucchero di canna)</i>	€ 16,00
<i>Campari Orange (campari, succo di arancia)</i>	€ 16,00
<i>Cuba Libre (rum scuro, coca cola, lime)</i>	€ 16,00
<i>Daiquiri (rum bianco, limone, zucchero)</i>	€ 16,00
<i>Gin Fizz (gin, soda, limone, zucchero)</i>	€ 16,00
<i>Gin Tonic (gin, tonica)</i>	€ 16,00
<i>Irish Coffee (irish whisky, zucchero, caffè, panna) ⁽⁷⁾</i>	€ 16,00
<i>Manhattan (canadian whisky, martini rosso, angostura)</i>	€ 16,00
<i>Margarita (tequila, cointreau, limone, sale)</i>	€ 16,00
<i>Martini Cocktail (gin, martini dry)</i>	€ 16,00
<i>Martini Vodka (vodka, martini dry)</i>	€ 16,00
<i>Mojito (rum bianco, soda, lime, zucchero, menta fresca)</i>	€ 16,00
<i>Negroni (gin, bitter campari, vermouth rosso)</i>	€ 16,00
<i>Old Fashion (bourbon whiskey, angostura, zucchero)</i>	€ 16,00
<i>Paradise (gin, apricot brandy, spremuta di arancia)</i>	€ 16,00
<i>Screwdriver (vodka, succo di arancia)</i>	€ 16,00
<i>Stinger (cognac, crema di menta bianca)</i>	€ 16,00
<i>Tequila Sunrise (tequila, succo di arancia, granatina)</i>	€ 16,00
<i>Vodka Tonic (vodka, tonica)</i>	€ 16,00
<i>Whisky Sour (bourbon whiskey, limone, zucchero)</i>	€ 16,00
<i>White Lady (gin, cointreau, limone)</i>	€ 16,00
<i>Cocktail della casa (alcolico)</i>	€ 16,00
<i>Cocktail della casa (analcolico)</i>	€ 14,00
<i>Spritz (prosecco, aperol, soda)</i>	€ 16,00

Bas Armagnac

Laberdolive 1974

Al bicchiere

€ 40,00

Calvados

Morin Selection

Al bicchiere

€ 16,00

Patricia Vielle Réserve - Bernard Amiot

€ 26,00

Cognac

Camus XO

Al bicchiere

€ 50,00

Courvoisier VS

€ 18,00

Martell VS

€ 16,00

J. & F. Martell Gordon Bleu

€ 26,00

Remy Martin VSOP

€ 20,00

Brandies

Vecchia Romagna

Al bicchiere

€ 10,00

Grappe

Bianca

Al bicchiere

€ 8,00

Barricata

€ 12,00

Sassicaia

€ 18,00

Whiskies

Al bicchiere

Blended Scotch Whisky

<i>Johnnie Walker Red Label</i>	€ 15,00
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	€ 20,00
<i>J & B</i>	€ 12,00
<i>Chivas Regal 12 years old</i>	€ 14,00

Single Malt Scotch Whisky

<i>Bowmore aged 12 years</i>	€ 16,00
<i>Coastal Aa aged 12 years</i>	€ 16,00
<i>Laphroaig 10 years old</i>	€ 16,00
<i>Lagavullin 16 years</i>	€ 16,00
<i>Falisker 10 years</i>	€ 16,00
<i>The Glenlivet aged 12 years</i>	€ 13,00
<i>Macallan 12 years</i>	€ 16,00

Bourbon Whiskey

<i>Four Roses 6 years old</i>	€ 12,00
-------------------------------	---------

Tennessee Whiskey

<i>Jack Daniel's old N° 7</i>	€ 12,00
-------------------------------	---------

Canadian Whisky

<i>Canadian Club</i>	€ 12,00
----------------------	---------

Cocktail Champagne

Al bicchiere

Mimosa (champagne, spremuta di arancia)

€ 20,00

Rossini (champagne, fragole frullate)

€ 20,00

Kir Royal (champagne, cassis)

€ 20,00

Liquori Italiani

Al bicchiere

Limoncello

€ 7,00

Mirto

€ 7,00

Sambuca

€ 7,00

Amaro del Capo

€ 7,00

Liquerizia

€ 7,00

Jefferson

€ 10,00

Vini

Al bicchiere

Bianco

€ 10,00

Rosso

€ 10,00

Porto Vintage

€ 12,00

Liquori Esteri

<i>Bailey's</i>	€ 8,00
<i>Grand Marnier</i>	€ 8,00
<i>Bombay Gin</i>	€ 8,00
<i>Hendrick's Gin</i>	€ 10,00
<i>Tanqueray Gin</i>	€ 10,00
<i>Gin Mare</i>	€ 12,00
<i>Rum Bacardi</i>	€ 10,00
<i>Rum Havana Club 7 years</i>	€ 10,00
<i>Rum Saint James</i>	€ 10,00
<i>Rum Zacapa Sistema 23</i>	€ 25,00
<i>Rum Zacapa XO</i>	€ 40,00
<i>Tequila Sauza</i>	€ 10,00
<i>Tequila Patrón Silver</i>	€ 20,00
<i>Tequila Patrón Añejo</i>	€ 20,00
<i>Vodka Moskovskaya</i>	€ 10,00
<i>Vodka Belvedere</i>	€ 16,00
<i>Vodka Beluga</i>	€ 20,00

Champagne

	<i>Al bicchiere</i>	<i>Bottiglia</i>
<i>Bollinger Special Cuvée Brut</i>	€ 25,00	160,00
<i>Bollinger Rosé</i>	€ 32,00	190,00
<i>Perrier Jouët Belle Époque Brut 2016</i>	€ -	360,00
<i>Perrier Jouët Belle Époque Rosé 2014</i>	€ -	700,00
<i>Philipponnat Royale Réserve Brut</i>	€ -	130,00
<i>Philipponnat Royale Réserve Rosé Brut</i>	€ -	160,00
<i>Louis Roederer Brut Premier</i>	€ 22,00	130,00
<i>Louis Roederer Cristal Brut 2016</i>	€ -	500,00
<i>Louis Roederer Cristal Rosé Brut 2014</i>	€ -	900,00
<i>Ruinart Brut</i>	€ -	160,00
<i>Ruinart Blanc de Blancs Brut</i>	€ -	200,00
<i>Ruinart Brut Rosé</i>	€ -	200,00
<i>Dom Pérignon Vintage 2015</i>	€ -	480,00
<i>Dom Pérignon Rosé Vintage 2009</i>	€ -	800,00
<i>Krug Grande Cuvée Brut - edizione 173</i>	€ -	500,00
<i>Krug Rosé Brut - edizione 29</i>	€ -	700,00
<i>Billecart Salmon Brut Rosé</i>	$\frac{1}{2}$ bottiglia €	100,00

Spumanti

	<i>Al bicchiere</i>	<i>Bottiglia</i>
<i>Prosecco Extra Dry</i> <i>F.lli Bortolin</i>	€ 12,00	35,00
<i>Franciacorta Cuvée Brut</i> <i>Bellavista</i>	€ -	60,00
<i>Franciacorta Brut Rosé</i> <i>Bellavista</i>	€ -	90,00
<i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2015</i> <i>Extra Brut – Fratelli Lunelli</i>	€ -	260,00
<i>Ferrari Riserva Lunelli 2016</i> <i>Extra Brut – Fratelli Lunelli</i>	€ -	130,00
<i>Ferrari Perlé Rosé 2018</i> <i>Brut – Fratelli Lunelli</i>	€ -	100,00
<i>Cuvée Prestige</i> <i>Cà del Bosco</i>	€ 16,00	70,00
<i>Cuvée Prestige Rosé</i> <i>Cà del Bosco</i>	€ 18,00	100,00

Snack

<i>Tartina</i> (1,6,7,10,11)	€ 4,00
<i>Tartina al salmone affumicato</i> (1,6,7,10,11)	€ 12,00
<i>Tramezzino</i> (1,6,7,10,11)	€ 7,00
<i>Tramezzino al salmone affumicato</i> (1,6,7,10,11)	€ 15,00
<i>Toast</i> (1,6,7,10,11)	€ 10,00
<i>Francesino</i> (1)	€ 8,00

Dessert

<i>Groissant</i> (1,3,6,7)	€ 2,50
<i>Biscotti (cad.)</i> (1,3,5,6,7,8,10,11,12)	€ 1,00
<i>Tiramisù</i> (1,3,6,7,10)	€ 12,00
<i>Mousse al cioccolato con nocciole caramellate al sale di Gervia (gluten free)</i> (3,6,7,8)	€ 12,00
<i>“Dolce Salumaio”</i> (1,3,7) (pan di spagna, crema chantilly e fragole)	€ 12,00
<i>Tarte Tatin con gelato alla crema</i> (1,3,7,12)	€ 12,00
<i>Frutta fresca affettata</i>	€ 12,00
<i>Frutti di bosco</i>	€ 12,00
<i>Ananas</i>	€ 12,00
<i>Sorbetto (limone, fragola, mandarino)</i>	€ 10,00
<i>Gelato</i> (cioccolato (6,7) crema (3,6,7,10) nocciola (6,7,8) pistacchio (7,8))	€ 10,00

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI
ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e del D.Lgs. 231/2017

CONSUMER INFORMATION

pursuant to EU Regulation No. 1169/2011 and Legislative Decree No. 231/2017

Gentili Clienti,

vi invitiamo a consultare il libro ingredienti presente in negozio, al fine di prendere visione della composizione dei prodotti e delle eventuali sostanze allergeniche presenti che sono segnalate con il numero corrispondente al tipo di allergene.

Durante le preparazioni realizzate nel nostro laboratorio, non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto, i prodotti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11 Allegato II.

Dear Clients,

we invite you to consult the ingredients book available in the shop, to review the composition of our products and any allergenic substances, which are indicated by the number corresponding to each type of allergen.

During food preparation in the kitchen, cross-contamination cannot be completely excluded; therefore, products may contain traces of the allergenic substances listed in Annex II of EU Regulation No. 1169/11.

1. **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati** Cereals containing gluten and derivatives
2. **Crostacei e prodotti derivati** Crustaceans and derivatives
3. **Uova e prodotti derivati** Eggs and derivatives
4. **Pesce e prodotti derivati** Fish and derivatives
5. **Arachidi e prodotti derivati** Peanuts and derivatives
6. **Soia e prodotti derivati** Soy and derivatives
7. **Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)** Milk and derivatives (including lactose)
8. **Frutta a guscio e prodotti derivati** Nuts and almonds and derivatives
9. **Sedano e prodotti derivati** Celery and derivatives
10. **Senape e prodotti derivati** Mustard and derivatives
11. **Semi di sesamo e prodotti derivati** Sesame seeds and derivatives
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l**
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg and 10 mg/l
13. **Lupino e prodotti a base di lupino** Lupine and products based on lupine
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi** Molluscs and products based on molluscs